

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 25. septembra 1878.

O b s e g: Razglas Kranjskim živinorejcem o prodaji goved. — Kako iz sadja mošt (vino) delati. — Gospodarske sknšnje. — Za hišne potrebe marsikaj. — Tržno poročilo v Trstu dne 18. septembra. — Jezikoslovni razgovor. (Dalje.) — Popotne črtice. (Dalje.) — Obravnave iz deželnih zborov. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Razglas

Kranjskim živinorejcem o prodaji goved.

9. dne prihodnjega meseca oktobra dopoldne ob 9. uri bode družba kmetijska na dvorišči gostilnice „zum Baierischen Hof“ na Dunajski cesti blizu železnice po očitni dražbi prodajala iz državne subvencije nakupljenih kakih 10 juncev (bikov) Štajarskega Muriškega (sivega) plemena.

Ta živina se bode postavila na prodaj za polovico tiste cene, za katero jo družba kmetijska kupi, in se prodá tistemu, kdor največ za-njo dá, proti temu, da jo 1) koj plača in 2) se po pismu zaveže, da jo najmanj dve leti za pleme obdrži, zato se k tej dražbi pripuščajo samo Kranjski živinorejci.

Kdor tedaj tako živino kupi, je ne sme skozi dve leti iz svojih rok dati, če ni poprej podpisanega odbora o tem dovoljenja prosil in ga tudi dobil. Kdor bi se zoper to zavezo pregrešil, mora družbi kmetijski povrniti še toliko denarja, za kolikor je on živino cenejše kupil, kakor je družba kmetijska za njo dala. Tudi mora nemudoma naznaniti podpisanemu odboru, če mu je kupljena živina kakor koli poginila, da družba vé, koliko subvencijske živine je in kje je za pleme v deželi naši izpostavljena.

Glavni odbor družbe kmetijske Kranjske
v Ljubljani 2. septembra 1878.

Kako iz sadja mošt (vino) delati.

Gosp. dopisnik iz Zemona je v zadnjem listu željo objavil, naj v „Novicah“ povemo, kako se iz sadja mošt (vino) dela, ker se je letos toliko sadja pridelalo, pa je še dosti gospodarjev, ki ne vedó prav ravnati.

Radi vstrežemo tej želji s sledečim podukom.

Kdor hoče dober mošt (dobro vino) iz sadja narediti, mora vedeti:

Da le pusto, trdomečno in nežlahno sadje dobro vino daje, kakor so tepke, črnevke, nekatere drobnice, lesnikovci, piškurji, milerožice in več takih. Če bolj pa je sadje žlahno in vodeno, slabeje vino je iz njega, in manj časa se dá hraniti.

Sadje za vino ne sme pomlajeno ali kaj zmehčano biti, temuč trdo, z drevja zrelo otreseno se mora ročno

z lesenimi tolkavniki v čednem koritu stleči ali z mlin-skim kamenjem povaliti in streti, ali pa z mašino, kjer dva zobata valjarja eden proti drugemu tečeta, zmečkati in naglo stlačiti ali sprešati, ravno tako kakor grozdje.

Stlačeni mošt se skozi rešeto precejen v dober vinski sod vliva, da se brž ko je mogoče napolni, sicer se ne čisti rad. Na polnem sodu je dobro okrog vehe iz ilovice en dlan visok rob narediti, da mošt, kedar čez 4 ali 6 dni začne v sodu kipeti in drožje čez metati, po dogah ne teče. Tako se lože drožnina in smetana proč pobira, in sod z moštom zaliva, ki mora zmiraj poln biti, dokler se ne vstavi in ne očisti, da se mu voha zabije.

Kdor hoče sadnemu moštu lepo rudečo barvo dati, naj črnih bezgovih jagod ali pa malnic s sadjem v prešodene, ali pa njih soka v sod vlije, predno drožje meče.

Da bo vino iz sadja slastno in dober duh imelo, ga v dobro zaslastnjen, ne pa v pušoben vinski sod deni, in v hladni kleti (keldru) hrani, kjer ni kisline, repe, korenja ali druge take šare, kar vino, ki rado vse nepridne svapi na-se vzame, lahko skazi.

Prav dober okus se moštu dá, in tudi sadni duh zgubi, če se mu, predno drožje meče, ena pest subega bezgovega cvetja v sod vrže, ali pa sladke skorje ali kake druge prijetne dišave v rutico zavezane, na niti obešene dva ali tri tedne v sredi soda vtopljene pusti.

Najbolje pa se stori, če se muškatovega olja v sod toliko kapljic vlije, kolikor bokalov vina drži.

Če se mošt iz sadja prav naredi in umno oskrbí, bo že sam na sebi imel več moči, kakor marsikako slabo vino iz grozdja, pa bo še močnejši, če se v sadni mošt, preden drožje zmeče, dobrega vinskega mošta pri-meša, da se oba skupno čistita, kajti pozneje se ne vzmeta prav vkup. — Pa tudi veliko vinske moči dobi, če ga kakor hitro se očisti, v drug sod na vinske drožje prelijemo. Tudi se mu moč zeló povikša, če se mu na vsako vedro očiščenega vina en polič hudega žganja prilije in sod na nekoliko tednov trdno zabije, da se vkup podela.

Tega naj si pa vendar nikdo ne misli, da bi tako zboljšano sadno vino nevednim za grozdno vino drago prodajal, in se grešne goljufije krivega storil.

Naj dodamo temu še, kar je v knjižici „Umni sadjerejec“, ki ga je ravnokar izdala družba sv. Mohora, o tem pisal gosp. Fr. Kuralt tako-le:

V nekaterih krajih, posebno na zgornjem Štajarskem, na spodnjem Koroškem in zgornjem Avstrijskem